



Santa Croce

Il Lambrusco Lambrusco dell'Emilia

Indicazione Geografica Tipica
PRODUZIONE LIMITATA

Provenienza uve:
zona di Santa Croce nel Carpigiano.

Uve:
uve selezionate di Lambrusco Salamino,
Lambrusco di Sorbara e Lambrusco
Grasparossa.

Vinificazione:
vinificazione separata delle uve per varietà,
con macerazione a freddo del pigiato.
Fermentazione a temperatura controllata.

Presa di spuma:
blend tra la selezione dei migliori vini
ottenuti in proporzioni che variano di anno in
anno, rifermentati dai dieci ai quindici giorni
con il metodo Charmat.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:
frizzante, di colore rosso rubino, con profumo
delicato e floreale, armonico dal sapore antico
del Lambrusco.

Gradazione alcolica:
11°

Accostamenti e servizio:
per le sue caratteristiche organolettiche si
accompagna bene con tutti i piatti. Ottimo
l'abbinamento alla cucina tipica regionale.

Temperatura di servizio 10° - 12°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE